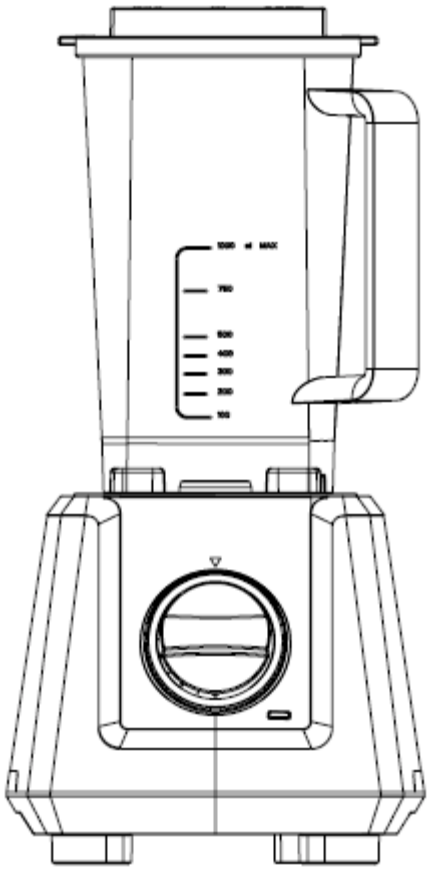
PREMIER®

MANUAL DE INSTRUCCIONES
LICUADORA PROFESIONAL
ED-5190PRO



ESTIMADO CLIENTE

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 2
DESCRIPCIÓN 3
PANEL DE CONTROL 4
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN 4
LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO 4
RECOMENDACIONES 4
ESPECIFICACIONES 5
DIAGRAMA DE CIRCUITOS 6
RECETAS 7

PRECAUCIÓN
RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA
Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.
Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad, que constituye un riesgo de choque eléctrico.
Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

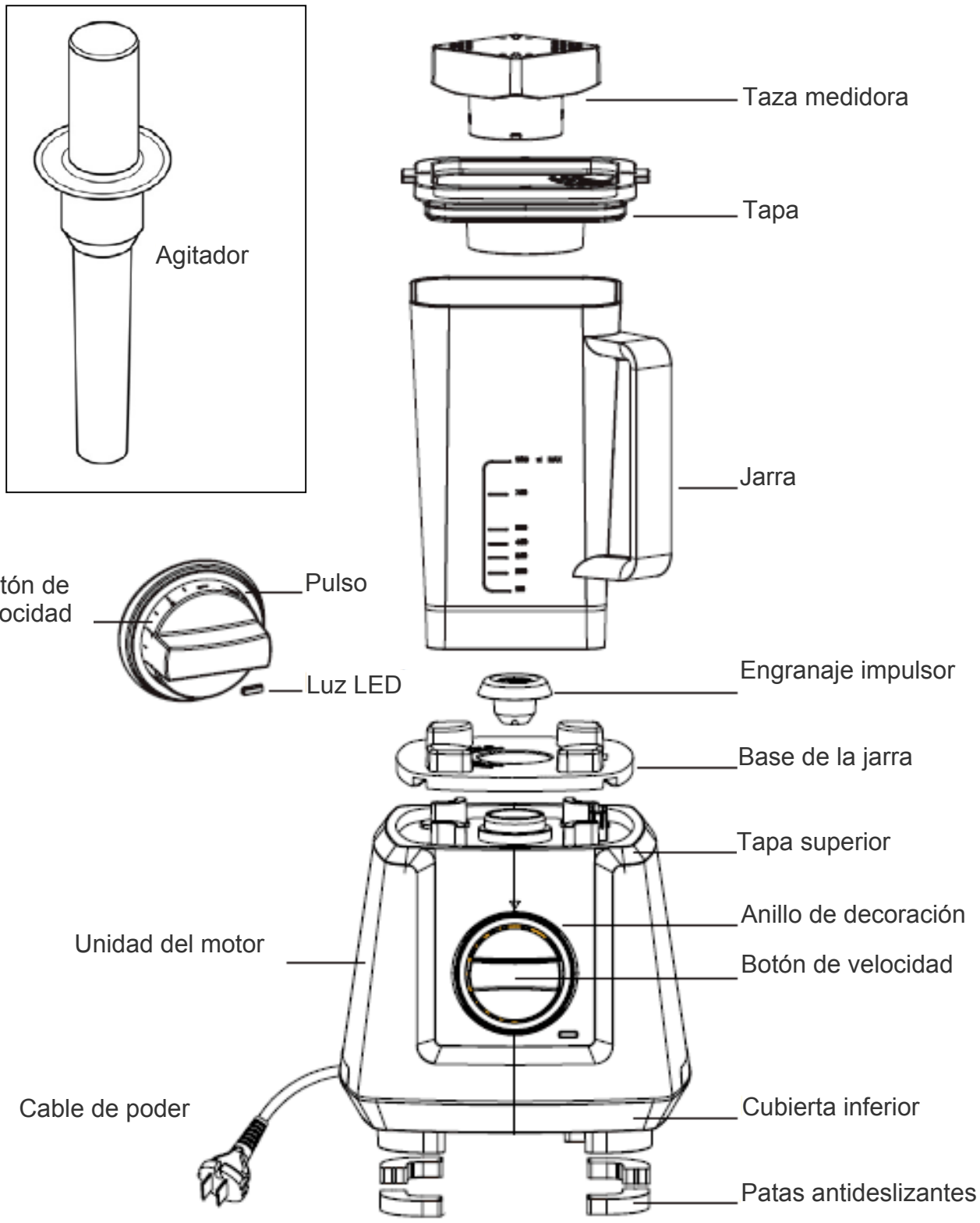
Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA
Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Asegúrese que el voltaje de la unidad corresponde con el del área donde la va a conectar.
- Para prevenir el riesgo de choque eléctrico, no sumerja la unidad en agua ni en otros líquidos.
- Se requiere supervisión estricta si esta unidad va a ser utilizada cerca de niños pequeños.
- Desconecte el cable de poder cuando no esté utilizando la licuadora, antes de desarmarla o armarla y antes de limpiarla.
- Evite el contacto con las partes móviles.
- No utilice la licuadora se observa que el cable de poder está dañado o si la unidad presenta síntomas de mal funcionamiento.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede generar el riesgo de lesiones personales.
- Esta licuadora está diseñada para uso comercial.
- No permita que el cable de poder cuelgue por el borde del mostrador.
- Utilice la licuadora siempre con la tapa puesta.
- No sumerja el cable de poder en el agua. Tampoco limpie el enchufe y las patas con una prenda húmeda, ni manipule el enchufe con las manos mojadas.
- Conecte el cable de poder de manera firme. Evite que quede suelto.
- Nunca desatienda la licuadora.
- Mantenga manos y utensilios fuera del contenedor cuando esté operando la licuadora para evitar el riesgo de lesiones personales o daños a la licuadora. Se puede utilizar un raspador cuando la licuadora esté detenida.
- No utilice la licuadora vacía.
- Para prevenir salpicaduras, no exceda la línea máxima de la jarra.
- No exponga la licuadora a fuentes de calor, como por ejemplo un radiador o los rayos directos del sol a través de la ventana. Para mantener la buena ventilación, no cubra la licuadora con ninguna prenda.
- Al procesar bebidas calientes asegúrese de colocar la tapa firmemente para evitar quemarse si los líquidos llegan a salpicarse.
- Tenga especial cuidado al manejar las cuchillas.
- Si el motor se sobrecalienta, el sistema de monitoreo de temperatura se activará y el motor se detendrá. Apague la licuadora y permita que el motor se enfríe. El sistema de monitoreo de temperatura del motor se reinicia después de que la licuadora ha sido desconectada por 45 minutos. Después de ese tiempo, se puede usar de nuevo la licuadora.
- La luz indicadora parpadeante indica que la licuadora está lista para ser utilizada.
- El cable de poder tiene un enchufe polarizado, es decir, una pata más ancha que la otra. No haga modificaciones al enchufe. Por el contrario, reemplace al tomacorriente en caso de ser necesario.
- No intente reparar la unidad usted mismo. Remita toda revisión, mantenimiento y reparación a personal de servicio técnico calificado.

DESCRIPCIÓN



PANEL DE CONTROL

BOTÓN DE VELOCIDAD
Gire este botón para ajustar la velocidad desde la más baja hasta la más alta. Una vez seleccionada, la licuadora funcionará hasta que usted la apague.

PULSO
Gire el botón de velocidad en el sentido contrario de las manecillas del reloj.

LUZ INDICADORA
La luz se encenderá cuando la licuadora esté lista para utilizarse y cuando se esté utilizando.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Conecte la licuadora a la energía eléctrica.
2. Coloque la jarra firmemente sobre la base. La luz indicadora parpadeará mostrando que la licuadora está lista para ser utilizada.
3. Coloque la tapa siguiendo las ranuras de ajústela con firmeza.
4. Coloque el botón de velocidad en la posición deseada. Cuando la licuadora esté funcionando la luz indicadora permanecerá encendida (no parpadeará). La licuadora cuenta con 10 velocidades más la función de pulso.
5. Desconecte la licuadora cuando termine de usarla.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Desconecte la licuadora del tomacorriente.

- No introduzca la unidad del motor ni el cable en agua u otros líquidos.
- Limpie la superficie de la jarra con una prenda suave o una esponja. La taza medidora y el empaque pueden ser desmontados para limpiarlos.
- La jarra se puede limpiar con agua. También se puede limpiar llenando 2 tazas de agua en la jarra, colocando la tapa y operando la licuadora con la función de Pulso. Luego retire el agua y seque la jarra con una prenda suave.
- Al terminar coloque la jarra boca abajo para que se seque.
- Limpie la unidad del motor con una prenda suave.

Nota: Si la jarra se pone boca abajo, retire el exceso de agua con una prenda seca. No deje que se seque en el lavaplatos para evitar que el agua se acumule en la base de la jarra. Esto puede que algunas partes se oxiden afectando el desempeño de la licuadora.

RECOMENDACIONES

- Utilice la licuadora con la jarra bien puesta.
- Ajuste la velocidad únicamente con la jarra puesta.
- Si el motor se pone lento debido a una comida demasiado densa o porque hay muy poco líquido en la jarra, y se mantiene la licuadora funcionando por un largo período de tiempo, el sistema de monitoreo de temperatura se activará deteniendo la operación del motor. El indicador LED parpadeará. Si esto sucede, desconecte la licuadora, permita que se enfríe, y utilícela de nuevo después de 45 minutos.

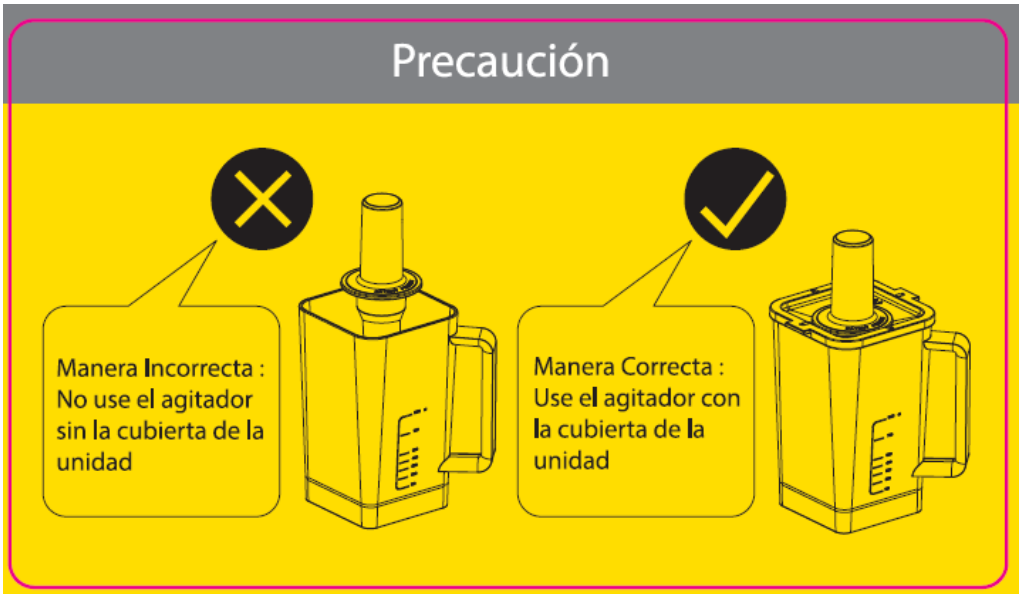
- Agregue líquido o comida suave si necesita triturar cubos de hielo o comida más densa.
- Cuando termine de utilizar la licuadora permita que las cuchillas se detengan por completo antes de retirar la jarra.
- Cuando necesite licuar comidas densas comience con una baja velocidad y auméntela gradualmente.
- No utilice la licuadora por más de 10 minutos seguidos.

USO DEL AGITADOR DE ALIMENTOS

- El agitador le permite procesar rápidamente mezclas gruesas de alimentos congelados que son mas difíciles de procesarse por si mismos. Este además facilita que los ingredientes sean empujados hacia abajo con el fin de obtener una mejor textura y un procesamiento mas rápido.

NOTA: No use el agitador sin la tapa de la unidad. Ya que este fue diseñado especialmente para ser usado con la tapa con el fin de prevenir que entre en contacto con la cuchilla de la unidad.

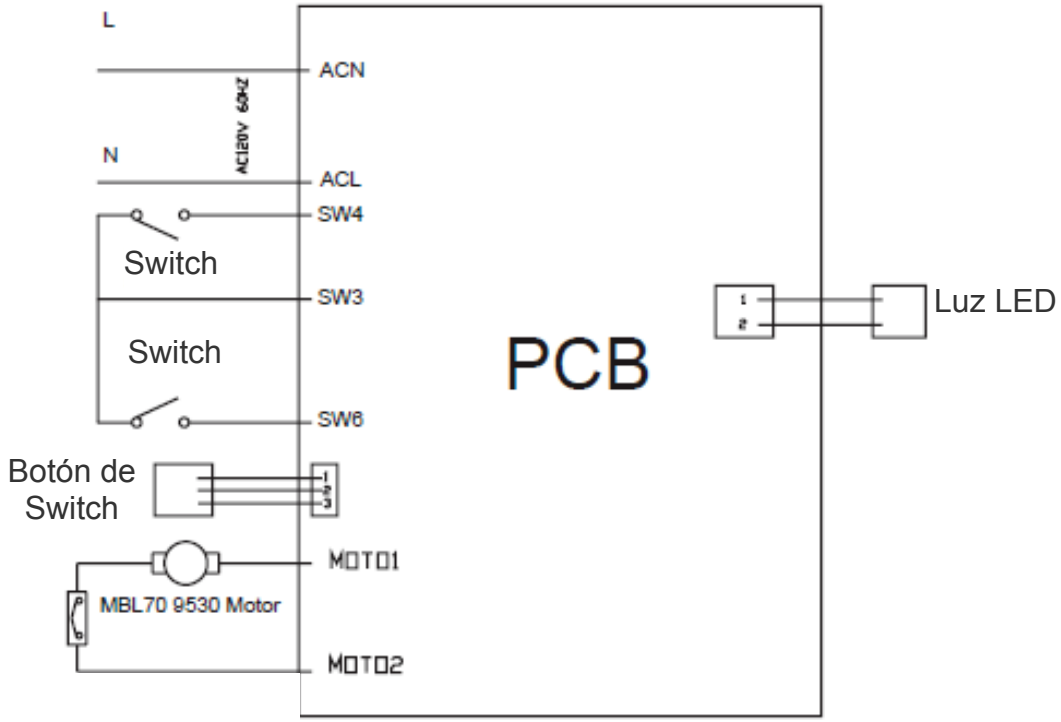
- Cuando use el agitador, no llene la unidad a mas de 2/3 de su capacidad. No licue por mas de 30 segundos mientras el agitador este colocado dentro de la jarra de la unidad. Al usar el agitador, asegúrese que lo mueve alrededor de las paredes de la jarra, esto para asegurar un mejor procesamiento de los alimentos.


Precaución
Manera Incorrecta : No use el agitador sin la cubierta de la unidad
Manera Correcta : Use el agitador con la cubierta de la unidad

ESPECIFICACIONES

Voltaje	AC120V/60Hz
Potencia	1050 Watts

DIAGRAMA DE CIRCUITOS



- Las personas y/o Marcas registradas en este manual de instrucciones no están afiliadas a Premier Electric Japan Corp. y aparecen en este Manual con propósitos ilustrativos únicamente.

RECETAS

DAIQUIRÍ DE BANANO

2 porciones

Ingredientes

2 bananas peladas
2 cucharadas de licor de banana
2 onzas de ron
¼ de taza de crema
2 tazas de cubos de hielo

Preparación

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra.
2. Coloque la tapa en la jarra.
3. Utilice la velocidad 10 y licúe hasta que esté suave y cremoso

Consejo: Sirva en un vaso de vidrio con capas de fresas

SMOOTHIE DE PAPAYA CON FRESA

2 porciones

Ingredientes

1 taza de trozos de papaya y fresa
1 taza de jugo de piña
1 banano maduro
½ taza de yogur de vainilla
2 tazas de fresas congeladas

Preparación

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra.
2. Coloque la tapa en la jarra.
3. Utilice la velocidad 10 y licúe hasta que esté suave.

FRAPPÉ DE BANANO
2 porciones

Ingredientes
2 bananos maduros
½ taza de leche
1/3 de topping de caramelo
5 bolas de helado de caramelo

Preparación
1. Coloque todos los ingredientes en la jarra.
2. Coloque la tapa en la jarra.
3. Utilice la velocidad 10 y licúe hasta que esté suave y cremoso
4. Sirva en vasos de vidrio, y espolvoree canela.

Consejo: Para la versión para adultos agregue 2 onzas de ron.

ADEREZO DE LAS MIL ISLAS
1 ½ tazas

Ingredientes
2 yemas de huevo
½ cucharadita de vinagre blanco
½ cucharadita de mostaza
2 cucharaditas de pasta de tomate
1 cucharadita de sal
¾ de taza de aceite vegetal
1 huevo duro cocinado
6 aceitunas rellenas
2 palillos pequeños
1 cucharadita de jugo de limón
1 chalota
1 cucharadita de paprika
1 cucharadita de azúcar

Preparación
1. Coloque las yemas de huevo, el vinagre, la mostaza, la pasta de tomate y la sal en la jarra.
2. Coloque la tapa sobre la jarra, sin la tapa para llenar.
3. Ajuste la licuadora a la velocidad 10 y licúe por 30 segundos.
4. Lentamente agregue el aceite a través del orificio de la tapa.
5. Después de haber agregado el aceite, retire la tapa y agregue los ingredientes restantes.
6. Pulse varias veces hasta que todos los ingredientes se hayan mezclado y se haya alcanzado la consistencia adecuada.

Consejo: Utilice con ensaladas de mar frescas.

ADEREZO CÉSAR
4 a 6 porciones

Ingredientes
2 dientes de ajo
¼ taza de queso parmesano
1 cucharada de jugo de limón
1 huevo grande
1 cucharadita de salsa Worcestershire
½ cucharadita de mostaza Dijon
½ cucharadita de pimienta molida
2 a 4 filetes de anchoa
2/3 taza de aceite de oliva extra virgen

Preparación
1. Coloque todos los ingredientes, excepto el aceite de oliva, en la jarra.
2. Coloque la tapa en la jarra dejando abierto el orificio.
3. Ajuste la licuadora a la velocidad 10, y licué los ingredientes por 1 minuto. Luego, agregue el aceite por el orificio de la tapa y licúe por otros 30 segundos.
4. Sirva frío.

ADEREZO FRANCÉS
1 ½ tazas

Ingredientes
1/3 taza de vinagre de vino tinto
2 dientes de ajo
1 chalota
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de paprika
1 cucharada de mostaza amarilla
2 cucharadas de salsa de tomate
1 huevo grande
2/3 taza aceite vegetal

Preparación
1. Coloque todos los ingredientes, excepto el aceite, en la jarra.
2. Coloque la tapa sobre la jarra con el orificio abierto.
3. Ajuste la velocidad a 10 y licúe los ingredientes y luego agregue lentamente el aceite por medio del orificio de la tapa.
4. Enfríe antes de servir.

Consejo: funciona de maravilla para mojar alcachofas.

SALSA HOLANDESA
2/3 taza

Ingredientes
1 barra de mantequilla derretida
3 yemas de huevos grandes
1/8 cucharadita de salsa picante
¼ cucharadita de jugo de limón
¼ cucharadita de agua
¼ cucharadita de sal

Preparación
1. Derrita la mantequilla en el horno microondas por 30 segundos.
2. Coloque los ingredientes restantes en la jarra.
3. Coloque la tapa en la jarra dejando el orificio abierto.
4. Ajuste la velocidad en 4 y licúe por 45 segundos y luego agregue lentamente la mantequilla derretida por el orificio.

Consejo: Queda deliciosa sobre huevos escalfados o espárragos.

MAYONESA
1 taza

Ingredientes
2 yemas de huevos grandes
1 cucharadita de mostaza
2 cucharaditas de vinagre blanco
½ cucharadita de sal
1 taza de aceite de cártamo

Preparación
1. Coloque todos los ingredientes, excepto el aceite, en la jarra.
2. Coloque la tapa en la jarra dejando el orificio abierto.
3. Ajuste la velocidad en 6 y luego agregue lentamente el aceite por el orificio.
4. Se puede mantener en el refrigerador hasta por 2 semanas.

Consejo: Intente agregar hierbas frescas o especias para cambiar el sabor, como el wasabi, para utilizarlo en un sándwich de atún, o la albahaca para un sándwich de tomate.

ADEREZO DE SEMILLA DE AMAPOLA NARANJA
4 porciones

Ingredientes
1 naranja ombligona, en cuartos
1 cucharada de miel
2 cucharadas de vinagre de vino de arroz
2 cucharaditas de semillas de amapola
½ cucharadita de sal
2 cebollas verdes
½ taza de aceite de cártamo

Preparación
1. Coloque todos los ingredientes, excepto el aceite, en la jarra.
2. Coloque la tapa en la jarra dejando el orificio abierto.
3. Ajuste la velocidad en 10 y licúe por 1 minuto hasta que la parte naranja esté completamente licuada y luego agregue lentamente el aceite por el orificio.

SALSA DELICIOSA
4 porciones

Ingredientes
1 pinta de tomates uva
1 chile sin semillas
1 cebolla dulce pequeña
2 dientes de ajo completos
1 tomatillo sin cáscara
1 lata de tomates mexicanos con lima y cilantro
1 racimo de cilantro
2 cucharadas de jugo de lima fresco
1 ½ cucharaditas de sal Kosher

Preparación
1. Coloque todos los ingredientes en la jarra.
2. Coloque la tapa sobre la jarra
3. Utilice el botón Pulso de 5 a 6 veces hasta lograr la consistencia deseada.
4. Pruebe ajuste la sazón si lo desea y sirva con patatas fritas.

COMIDA PARA BEBÉS
4 o más porciones

Ingredientes
Duraznos
1 taza de duraznos
¼ de agua

Manzanas
1 manzana pelada y sin el corazón
¼ taza de agua
Corte la manzana en 4 partes y póngalas al vapor hasta que estén suaves

Arándanos
1 taza de arándanos
¼ taza de agua

Guayaba
4 guayabas cortadas en cuartos
¼ taza de agua
Póngalas al vapor por 10 minutos

Preparación
1. Coloque las frutas deseadas en el agua en la jarra.
2. Coloque la tapa sobre la jarra.
3. Ajuste la velocidad a 10 y utilice un utensilio para combinar los ingredientes.
4. Raspe los lados y continúe licuando hasta que esté suave como se desea.
5. Sirva durante 2 días o congele en porciones individuales para uso posterior.

Consejo: La mejor forma de congelar porciones individuales de comida para niños es en los más recientes contenedores de silicona para cubos de hielo. Llénelos hasta el borde con los alimentos, cubra y congele. Luego colóquelos en una bolsa con cremallera y almacene. La silicona hace que sea mucho más fácil retirarlos ya que usted simplemente necesita voltearlos.

MALTEADAS DE CHOCOLATE Y CAFÉ
2 porciones

Ingredientes
Malteada de Chocolate
4 bolas de helado de vainilla
½ taza de salsa de chocolate
½ taza mitad y mitad

Malteada de Café
4 bolas de helado de vainilla
½ taza mitad y mitad
½ taza de café fuerte, frío
2 cucharaditas de polvo de expreso instantáneo

Preparación
1. Coloque todos los ingredientes en la jarra.
2. Coloque la tapa sobre la jarra.
3. Ajuste la velocidad a 10 y utilice un utensilio para combinar los ingredientes
4. Sirva en vasos de vidrio. Coloque un pitillo, y una pizca de salsa de chocolate y una cereza.

Consejo: Usted puede encontrar el polvo expreso instantáneo en la mayoría de las tiendas locales. También puede utilizar café instantáneo o incluso café molido.

GRANIZADO DE CÍTRICOS
2 porciones

Ingredientes
1 taza de jugo de naranja
¼ de naranja entera (opcional)
¼ taza de jugo de pomelo
1 cucharada de jugo de limón
1 cucharada de azúcar granulada
1 ½ taza de cubos de hielo
Pedazos de limón, mandarina o naranja para adornar

Preparación
1. Coloque todos los ingredientes en la jarra.
2. Coloque la tapa sobre la jarra.
3. Ajuste la velocidad de la licuadora entre 4 y 10 y utilice un utensilio para combinar los ingredientes. Para una consistencia más gruesa agregue algunos hielos más.
4. Si agrega ¼ de naranja (opcional) el granizado tendrá más sabor. Coloque unos casquitos de mandarina en el fondo del vaso. Sirva el granizado y decore con rodajas de limón o naranja, o casquitos de mandarina.

SOPA DE GUISANTES
6 porciones

Ingredientes
2 cucharadas de mantequilla sin sal
1 cebolla amarilla, pelada y en cuartos
1 cucharadita de sal Kosher, o sal de mesa
4 tazas de caldo de pollo
1 cucharada de azúcar granulada
2 cucharaditas de jugo de limón
1 ½ libras de guisantes congelados
Pimienta fresca para dar sabor
½ taza mitad-y-mitad

Preparación
1. Coloque todos los ingredientes, excepto mitad-y-mitad en la jarra.
2. Coloque la tapa sobre la jarra.
4. Ajuste la velocidad en 4 hasta una consistencia sólida y luego aumente la velocidad a 10 y licúe por 6 minutos o hasta que el vapor sea visible en la parte superior de la licuadora y la sopa esté bien caliente.
4. Agregue mitad-y-mitad y luego ajuste la velocidad de la licuadora a 4 y licué por 3 segundos para incorporarla.
5. Sazone al gusto y sirva.

SOPA DE PASTEL
6 porciones

Ingredientes
2 litros de agua
3 tazas de papas peladas y tajadas
3 tazas de puerros, tajados y lavados
1 cucharada de sal Kosher
1/3 taza de crema de leche
3 cucharadas de cebollinos finamente picados

Preparación
1. Coloque el agua, las papas, los puerros y la sal en una olla y ponga a hervir. Reduzca el fuego medio y luego cocine a fuego lento de 40 a 50 minutos o hasta que los vegetales estén suaves. Retire del fuego y deje enfriar
2. Agregue la mitad de la sopa en la jarra y cubra con la tapa.
3. Ajuste la velocidad a 4 y licúe hasta lograr la consistencia deseada.
4. Repita el procedimiento con la sopa restante.
5. Agregue la crema de leche y luego ajuste la velocidad de la licuadora en 4 y licué por unos 2 o 3 segundos adicionales para combinar.
6. Sirva y adorne con cebollines.

ADEREZO RUSO
2 tazas

Ingredientes
1 cucharada de vinagre blanco
1 huego grande
2 cucharadas de sal Kosher
1 cucharadita de polvo de mostaza seca
1/8 cucharadita de pimiento de cayena
4 cucharadas de condimento dulce
½ taza de salsa de tomate
2 cucharadas de salsa de barbacoa
¼ de cebolla roja, picada en trozos grandes
1 taza de aceite vegetal

Preparación
1. Coloque todos los ingredientes, menos el aceite, en la jarra.
2. Coloque la tapa en la jarra dejando el orificio abierto.
3. Ajuste la velocidad en 10 y luego agregue lentamente el aceite por medio del orificio, y continúe licuando hasta que el aderezo esté grueso. Sazone al gusto.
4. Guarde en un contenedor hermético en el refrigerador hasta por 1 semana.

Consejo: Los pepinillos son el secreto del sabor de esta receta, por lo que se recomienda utilizar una marca en la que confíe, o utiliza pepinillos caseros. Si los pepinillos no están dulces, agregue un poco de azúcar a los ingredientes. Los pepinillos dulces pequeños son geniales para esta receta.

PESTO DE SALVIA Y NUEZ
2 tazas

Ingredientes
½ taza de hojas de salvia
½ taza de nueces tostadas
Ralladura y jugo de medio limón
1 cucharadita de miel
3 dientes de ajo
1 cucharadita de sal Kosher
½ cucharadita de pimienta fresca
¼ taza de queso parmesano
1 taza de aceite de nuez o vegetal

Preparación
1. Coloque todos los ingredientes en la jarra, a excepción del aceite.
2. Coloque la tapa en la jarra dejando abierto el orificio.
3. Ajuste la velocidad en 4 y luego en 10 y agregue lentamente el aceite por medio del orificio hasta que el pesto esté grueso y cremoso.
4. Guarde en la nevera hasta 1 semana, o congele hasta 3 meses.
Consejo: Para una versión más suave, utilice ½ taza de aceite y ½ taza de agua.

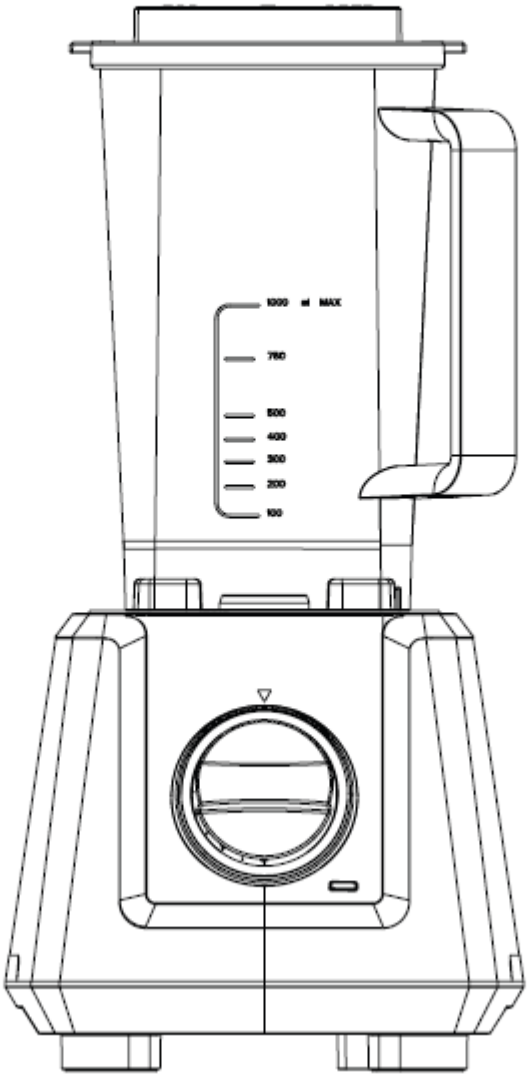
MALTEADA DE FRESA CLÁSICA
2 tazas

Ingredientes
1 taza de fresas cortadas en mitades, más 2 fresas completas para decorar
¼ taza de azúcar
4 bolas de helado de fresa
1/3 taza mitad-y-mitad
Crema batida

Preparación
1. Coloque las fresas y el azúcar en un recipiente mediano. Revuelva bien y luego cubra, y permita que las fresas se maceren a temperatura ambiente por ½ hora.
2. Coloque las fresas y el jugo del recipiente en la jarra.
3. Coloque la tapa sobre la jarra.
4. Ajuste la velocidad en 4 para una consistencia sólida.
5. Agregue el helado y mitad-y-mitad en la jarra y licúe a velocidad 10 hasta que esté suave (utilice un utensilio para combinar los ingredientes, si es necesario).
6. Sirva en vasos de vidrio y adorne con una fresa completa y una cucharada de crema de leche.

PREMIER®

INSTRUCTION MANUAL
PROFESSIONAL BLENDER
ED-5190PRO



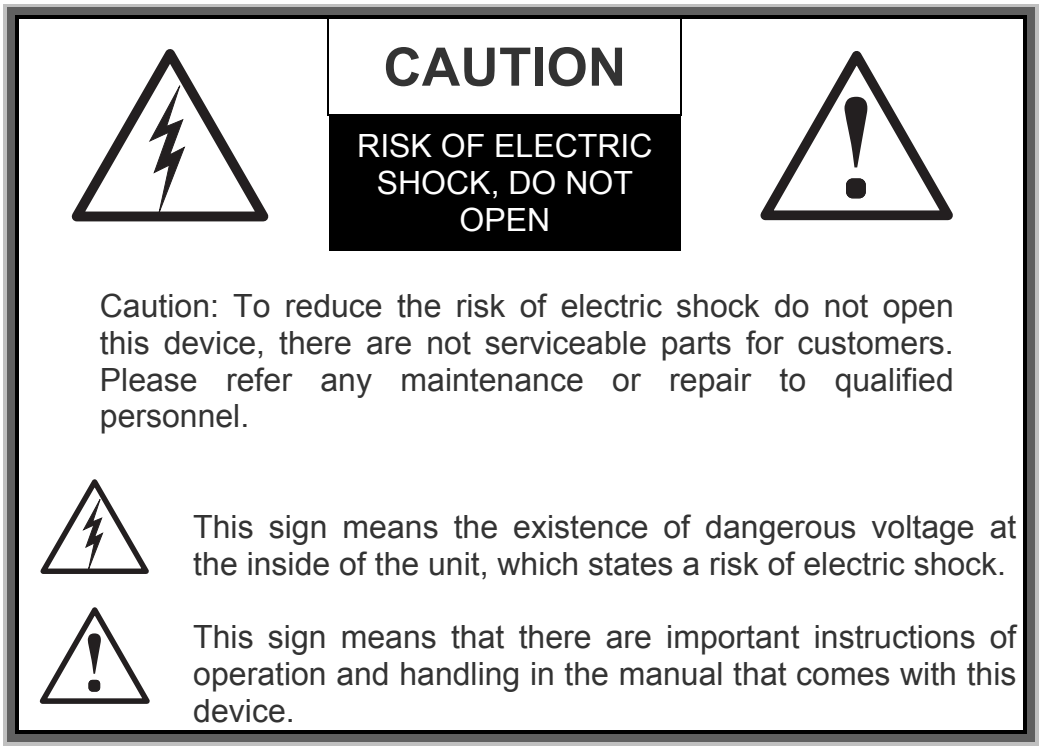
DEAR CUSTOMER

In order to achieve the best performance of your product, please read this instruction manual carefully before using, and keep it for future reference.

If you need extra support, please write to ***info@premiermundo.com***

INSTRUCTION MANUAL

Important Safeguards 2
Save These Instructions 3
Parts Description & Control Panel 3
How to Use 4
Lid, Measuring Cup, Seal Ring 4
Cleaning & Storage 5
Notice for Operation 5
Specifications 6


CAUTION
RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT OPEN
Caution: To reduce the risk of electric shock do not open this device, there are not serviceable parts for customers. Please refer any maintenance or repair to qualified personnel.
This sign means the existence of dangerous voltage at the inside of the unit, which states a risk of electric shock.
This sign means that there are important instructions of operation and handling in the manual that comes with this device.

PREMIER CUSTOMER SERVICE

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panama:	300-5185
Website	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTE
This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.

IMPORTANT SAFEGUARDS

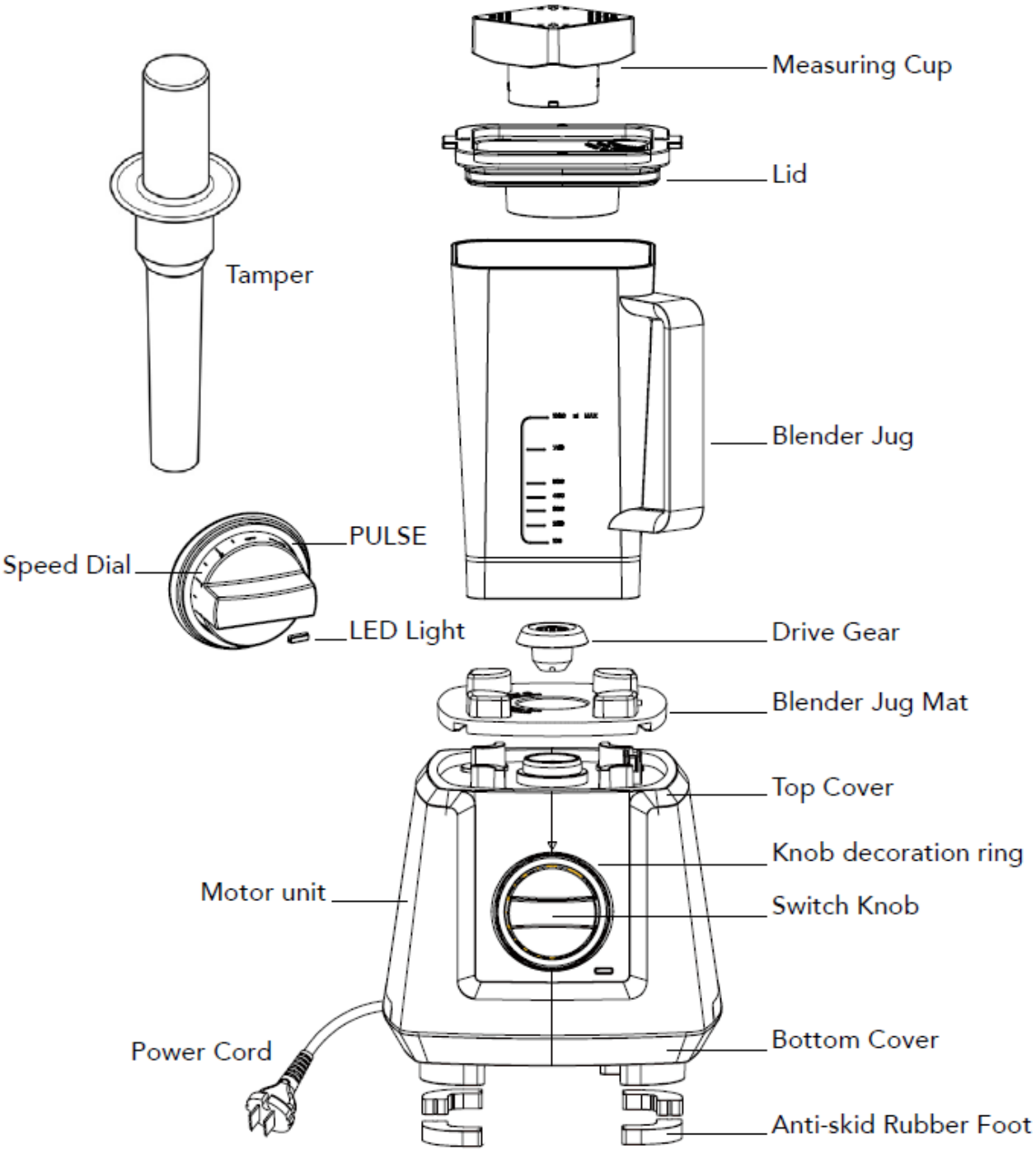
When using electrical appliances, base safety precautions should always be followed including the following :

- Read all instructions.
- Before plugging in the appliance, check that the electrical rating shown on the rating plate corresponds with your household electricity supply.
- To protect against risk of electrical shock, do not put appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause risk of injury to persons.
- This appliance is designed for commercial use.
- Do not let cord hang over edge of table or counter
- Always operate blender with cover in place.
- Never put the power cord or plug into water for cleaning. Do not wipe the plug prongs with damp cloth, nor plug in with wet hands.
- Plug the appliance to the wall outlet properly & securely. Loose plug may lead to overheat or electric shock.
- Never let the appliance unattended.
- Keep hands and utensils out of the container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- Do not run the appliance without loading in the blender jar.
- To prevent spillage, do not put liquid in the blender jar exceeding the MAX line.
- Do not expose the appliance to source of heat such as a radiator or sun shining through a window. For good ventilation, do not place cloth underneath the appliance.
- Always operate with the lid in place. When processing hot beverages, properly secure the lid in place to avoid scalding due to spraying of hot liquids.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Care is needed when handling cutting blades, especially when removing the blade from the bowl, emptying the bowl and during cleaning.
- If the motor has overheated, the temperature monitoring system will trigger and the motor will stop. Switch off the appliance and let the motor cool down. The motor temperature monitoring system resets after the blender is unplugged from wall socket for 45 minutes. In this time, the blender can be used again.
- The blade is very sharp, use caution when handling the blade. Do not attempt to disassemble the blade assembly and touch any rotating parts.
- Warning : Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with blades or moveable parts.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Note of plug :
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

PARTS DESCRIPTION & CONTROL PANEL



CONTROL PANEL

Speed Dial

Turn dial clockwise to choose from manual speed settings from Low to High
Once you select a speed, the blender will run until you turn it back to OFF.

PULSE

Turn the speed dial counterclockwise to the PULSE Setting, Then hold at Pulse position for the desired time.

LED Light

The red LED will be blinking at 1Hz when the blender was in stand-by mode and During the operation, the red LED will be illuminated.

HOW TO USE

- Plug in the unit to the power source corresponding to the voltage indicated on the appliance.
- Stand-by Mode
  The jar was placed firmly on the base and the base was plugged into electricity supply.
  The red LED will be blinking at 1 Hz. Now the blender was in stand-by mode.
- Operation mode
  Any time when the motor was moving (Including variable speed operation and PULSE operation). The red LED will be illuminated (no blinking).
- Speed Setting
  This blender has 10 stepless variable speeds (from 0 to 10) plus a Pulse function. Rotates clockwise from OFF position the Blender will operate in the corresponding speed setting. Further continue to rotate in clockwise to increase the speed. The maximum speed setting will be achieved when the arrow was pointed at Speed "10". During the operation, the red LED will be illuminated. The blender will be automatically turned off after 10 minutes. You must turn the knob back to OFF position again in order to reset the blender before next operation.
- Pulse
  Turn the knob anti-clockwise from OFF position and hold at Pulse position(the arrow was pointed at "Pulse") to activate the PULSE mode. The motor increases the full speed (i.e. speed10 setting) in the PULSE mode, The red LED will be illuminated. Release to stop PULSE mode. The blender will be back to stand-by-mode and now the red LED will be blinking again.

LID, MEASURING CUP, SEAL RING

- Insert the measuring cup to the lid by aligning the two taps to the grooves of the lid and twist to lock it at the bottom position. Then push in the lid to the blender jar to close it. To open, pull up the flap of the lid.

CLEANING & STORAGE

- Unplug the appliance from the wall outlet.
- Do not immerse the motor unit or power cord into water or other liquids.
- Clean surface of the blender jar with soft cloth or spongy. The measuring cup and the seal ring can be disassembled for cleaning.
- The blender jar can be rinsed with water. It can also be cleaned by filling 2 cups of water in the blender jar, close the lid and then operate the blender in Pulse mode. Then pour out the water and dry it with soft cloth.
- After cleaning, put the blender jar on the side or upside down (Note 1) to dry. Do not immerse the whole jar in water.
- Clean the motor unit by soft cloth. NEVER put it in water.

Note : If put the blender jar in upside down position, please remove the residual water by dry cloth. Do not leave it close to the sink or basin to avoid water spraying to the bottom part of the jar. This may cause the rusting of the bearing and hence affecting the performance of the blender.

NOTICE FOR OPERATION

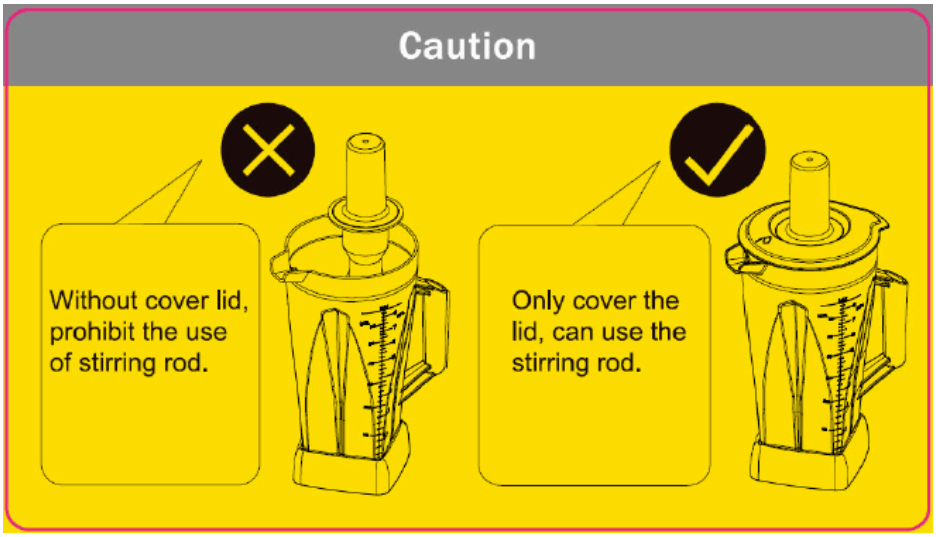
- The blender may not be operated on following situation
  - The jar was not firmly placed on the base
  - The knob was turned in variable speed selection range before the jar was placed firmly on the base
  - The jar was taken away during operation and then put back You need to turn the knob back to OFF position and then make sure the jar was placed firmly on the base. Now the blender was reset and please follows the operating instruction again.
- If the motor is dragged to a low speed since the food is too thick or there is too less liquid in the jar, and operates for a prolonged period, the temperature monitoring system will trigger and stop the operation of the motor. The red LED will be blinking at 2 Hz, In this case, unplug and put the blender to a place with good ventilation to cool down the motor temperature for 45 minutes. The system will reset and the blender can be used again.
- During operation, close the lid tightly to avoid scalding due to spraying of hot liquids.
- Keep hands and utensils out of the container while the motor is running to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage.
- In making hot beverage such as soybean milk, hot soup, please check whether the lid is secured tightly to the jar to prevent it from falling. It is advisable to start the operation at low speed setting and then increase the speed gradually, or use the PULSE mode.
- When making sauces (eg. almond sauce, jam and sesame sauce), stuffing and nuts, put in between 2 and 3 cups of ingredients. The amount should neither be too large or too little. Keep the blending time below 2 min. to prevent any burnt smell due to overheating. Too much ingredients may lead to overloading and overheating of the motor. In this case, wait till the motor temperature falls before operating again.

NOTICE FOR OPERATION

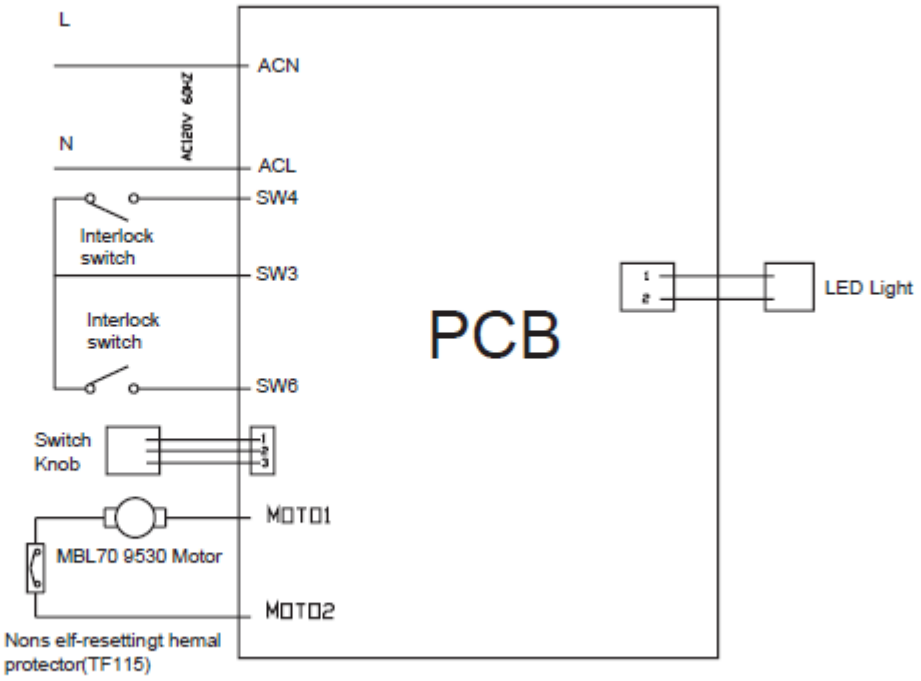
- Please put liquid and soft food before putting in hard food or ice cubes.
- When the operation finishes, please wait until the blade assembly comes to a complete stop before taking up the blender jar. Otherwise, the Drive Gear may be damaged.
- If you feel a scorch smell from the blender, stop the operation immediately. It may be caused by the abrasion at the rubber cushion base if it is not properly assembled.
- When blending thick and sticky food using high speed, please start the operation at low speed. If the turning is still idle, disconnect the power and stir the blender jar using a rubber stirrer to drive out the air capsule trapped in the food. Then close the lid and switch on to proceed the operation
- Do not operate for more than 10 minutes at a time.

USING YOUR TAMPER

- The tamper allows you to quickly process thicker mixtures of frozen drinks that are more difficult to process on their own. The tamper allows you to keep the ingredients pushed down onto the blade assembly. Never use the tamper without the lid in place. Remove center filler cap and slide tamper into jar. The tamper has a splash guard located near the top that prevents the tamper from coming in contact with the blade assembly.
- When using the tamper do not fill blender jar more than 2/3 full. Do not blend continuously for more than 30 seconds when tamper is in place. Always circulate the tamper around the sides of the jar, not just in the center. This will ensure that your ingredients are fully processed.



CIRCUIT DIAGRAM



SPECIFICATIONS

Model :	ED-5190PRO
Rating :	**AC120V/60Hz**
Max Power :	1050W

RECIPES

Banana Daiquiri

2 Servings

INGREDIENTS

2 bananas peeled
2 tablespoons banana liquor
2 ounces rum
1/4 cup cream
2 cups ice cubes

METHOD

1. Place all ingredients into the blender jar.
2. Place lid on the blender jar.
3. Set blender speed to 10 and blend until smooth and creamy.

TIP: Serve this in a glass with layered with strawberry daiquiri.

Strawberry Papaya Smoothie

2 Servings

INGREDIENTS

1 cup fresh papaya chunks
1 cup pineapple juice
1 ripe banana
1/2 cup vanilla yogurt
2 cups frozen strawberries

METHOD

1. Place all ingredients in the order listed into the blender jar.
2. Place lid on the blender jar.
3. Set blender speed to 10 and blend until smooth.

Bananas Foster Frappe

2 Servings

INGREDIENTS

2 ripe bananas
1/2 cup milk
1/3 cup caramel topping
5 scoops caramel swirl ice cream

METHOD

1. Place all ingredients in the order listed into the blender jar.
2. Place lid on the blender jar.
3. Set blender speed to 10 and blend until smooth and creamy.
4. Pour into glasses, sprinkle with cinnamon and serve.

TIP: For an adult version, add 2 ounces of spiced rum.

Thousand Island Dressing

Makes 1 1/2 cups

INGREDIENTS

2 large egg yolks
1/2 teaspoon white vinegar
1/2 teaspoon mustard
2 teaspoons tomato paste
1 teaspoon salt
3/4 cup vegetable oil
1 hard cooked egg
6 stuffed olives
2 small pickles
1 teaspoon lemon juice
1 shallot
1 teaspoon paprika
1 teaspoon sugar

METHOD

1. Place the egg yolks, vinegar, mustard, tomato paste and salt into the blender jar.
2. Place the lid on the blender jar with the filler cap removed.
3. Set blender speed to 10 and puree for 30 seconds.
4. Slowly drizzle the oil through the filler cap opening.
5. When all the oil has been added, remove the lid and add the remaining ingredients.
6. Pulse several times until all the ingredients have been incorporated and desired chunkiness has been achieved.

TIP: This is delicious on a fresh seafood salad.

Caesar Dressing

Makes 4-6 servings

INGREDIENTS

2 cloves garlic
1/4 cup freshly grated parmesan cheese
1 tablespoon fresh lemon juice
1 large egg
1 teaspoon Worcestershire Sauce
1/2 teaspoon Dijon Mustard
1/2 teaspoon freshly grated pepper
2 - 4 whole anchovy filets
2/3 cup extra virgin olive oil

METHOD

1. Place all ingredients, except oil, into the blender jar.
2. Place the lid on the blender jar with the filler cap removed.
3. Set blender speed to 10, process ingredients for 1 minute then slowly drizzle the oil through the filler cap opening and blend for an additional 30 seconds.
4. Serve chilled.

French Dressing

Makes 1 1/2 cups

INGREDIENTS

1/3 cup red wine vinegar
2 cloves garlic
1 shallot
1 teaspoon salt
1 teaspoon paprika
1 tablespoon yellow mustard
2 tablespoons ketchup
1 large egg
2/3 cup vegetable oil

METHOD

1. Place all ingredients, except oil, into the blender jar.
2. Place the lid on the blender jar with the filler cap removed.
3. Set blender speed to 10 and puree the ingredients then slowly drizzle the oil in a steady stream through the filler cap opening into the vinegar mixture.
4. Chill before serving.

TIP: This is fantastic served as a dip for artichokes.

Easy Hollandaise Sauce

Makes 2/3 cups

INGREDIENTS

1 stick butter, melted then clarified
3 large egg yolks
1/8 teaspoon hot sauce
1/4 teaspoon lemon juice
1/4 teaspoon water
1/4 teaspoon salt

METHOD

1. Melt the butter in the microwave for 30 seconds then clarify.
2. Place remaining ingredients into the blender jar.
3. Place the lid on the blender jar with the filler cap removed.
4. Set blender speed to 4 and blend for 45 seconds then slowly pour the melted butter through the filler cap opening.
5. Delicious over poached eggs or asparagus.

Mayonnaise

Makes 1 cup

INGREDIENTS

2 large egg yolks
1 teaspoon mustard
2 teaspoons white vinegar
1/2 teaspoon salt
1 cup Safflower oil

METHOD

1. Place all ingredients, except oil, into the blender jar.
2. Place the lid on the blender jar with the filler cap removed.
3. Set blender speed to 6 then slowly pour the oil through the filler cap opening.
4. Keeps in the refrigerator for up to 2 weeks.

TIP: Try adding fresh herbs or spices to change the flavor, like wasabi to use on a grilled tuna sandwich, or basil for a tomato sandwich.

Orange Poppy Seed Dressing

4 servings

INGREDIENTS

1 navel orange, quartered
1 tablespoon honey
2 tablespoons rice wine vinegar
2 teaspoons poppy seeds
1/2 teaspoon salt
2 green onions
1/2 cup Safflower oil

METHOD

1. Place all ingredients, except oil, into the blender jar.
2. Place the lid on the blender jar with the filler cap removed.
3. Set blender speed to 10 and puree for 1 minute until the orange part is completely pureed then slowly drizzle the oil through the filler cap opening until well incorporated.

Delicious Salsa

4 servings

INGREDIENTS

1 pint grape tomatoes
1 mild chile pepper, pepper seeds removed
1 small sweet onion
2 whole cloves garlic
1 tomatillo, husk removed
1 can (10 3/4 ounces) Mexican tomatoes with lime and cilantro
1 bunch cilantro, stems removed
2 tablespoons fresh lime juice
1 1/2 teaspoons Kosher salt

METHOD

1. Place all ingredients into blender jar.
2. Place lid on the blender jar.
3. Pulse 5-6 times or until desired consistency is achieved.
4. Taste and adjust seasoning if desired and serve with your favorite chips.

Baby Food

4 or more servings

INGREDIENTS

Peaches
1 cup frozen peaches, thawed
1/4 cup water

Apples
1 medium golden delicious apple, peeled and cored
1/4 cup water
Cut apple into quarters and steam until fork tender

Blueberries
1 cup frozen blueberries, thawed
1/4 cup water

Guava
4 guavas, cut in quarters
1/4 cup water
Steam for 10 minutes

METHOD

1. Place desired fruits and water into the blender jar.
2. Place lid on the blender jar.
3. Set blender speed to 10 and use the tamper to aid in pureeing the baby food.
4. Scrape sides and continue to puree until as smooth as desired.
5. Serve within 2 days or freeze in individual portions for later use.

TIP:
The easiest way to freeze individual portions of baby food is in the newer silicone ice cube trays. Just fill them to the tops with your baby food, cover and freeze. Then pop them out into a zipper top bag and store. The silicone makes for much easier removal since you can just turn it inside out.

Chocolate & Coffee Milk Shakes

2 servings

INGREDIENTS

Chocolate Milk Shake
4 scoops vanilla ice cream
1/2 cup chocolate sauce
1/2 cup half-and-half

Coffee Milk Shake
4 scoops vanilla ice cream
1/2 cup half-and-half
1/2 cup strong coffee, cold
2 teaspoons instant espresso powder

METHOD

1. Place all ingredients into the blender jar.
2. Place lid on the blender jar.
3. Set blender speed to 10 and use the tamper to help blend ingredients.
4. Pour into glasses then rinse out the blender jar and repeat with next recipe if desired.
5. Layer over the tops in the same glass. Add a straw, a drizzle of chocolate sauce and a cherry before serving.

TIP:
You can find instant espresso powder in the coffee aisle of most grocery stores. You can also use instant coffee in a pinch or even stir in finely ground coffee beans.

Citrus Slushy

2 servings

INGREDIENTS

1 cup orange juice, freshly squeezed
1/4 of an entire orange (optional)
1/4 cup grapefruit juice, freshly squeezed
1 tablespoon lemon juice, freshly squeezed
1 tablespoon granulated sugar
1 1/2 cups ice cubes
Lime wedge and Mandarin orange segments, for garnish

METHOD

1. Place all ingredients into the blender jar.
2. Place lid on the blender jar.
3. Set blender speed first to 4 then to 10 and use the tamper to combine ingredients until smooth. For a thicker consistency, add a few more ice cubes.
4. If you add the optional 1/4 orange your slushy will be especially flavorful. Drop several Mandarin orange segments into the bottom of the glasses. Pour slushy over the top and garnish with lime wedges and Mandarin orange segments.

Pea Soup

6 servings

INGREDIENTS

2 tablespoons unsalted butter
1 yellow onion, peeled and quartered
1 teaspoon kosher salt, or to taste
4 cups chicken stock
1 tablespoon granulated sugar
2 teaspoons fresh lemon juice
1 1/2 pounds frozen peas
Fresh pepper to taste
1/2 cup half & half

METHOD

1. Place all ingredients, except half & half, into the blender jar.
2. Place lid on the blender jar.
3. Set blender speed to 4 until consistency is chunky then increase speed to 10 and puree for 6 minutes or until steam is visible at the top of blender and soup is very hot.
4. Add the half & half then set blender speed to 4 and blend for 3 seconds to incorporate.
5. Taste carefully and adjust seasoning if desired then ladle into bowls and serve.

Potage Parmentier

6 servings

INGREDIENTS

2 quarts water
3 cups potatoes, peeled and diced
3 cups leeks, sliced and rinsed
1 tablespoon kosher salt
1/3 cup heavy cream
3 tablespoons chives, finely chopped

METHOD

1. Place water, potatoes, leeks, onions and salt into an 8-quart stockpot and bring to a boil. Reduce heat to medium and simmer for 40–50 minutes or until vegetables are tender. Remove from heat and let cool.
2. Pour half of the soup into the blender jar and cover with lid.
3. Set blender speed to 4 and puree until desired consistency is achieved.
4. Repeat with remaining soup.
5. Add heavy cream then set blender speed to 4 and puree for an additional 2 – 3 seconds to combine.
6. Ladle into bowls, garnish with chives and serve.

Russian Dressing

Makes about 2 cups

INGREDIENTS

1 tablespoon white vinegar
1 large egg
2 teaspoons kosher salt
1 teaspoon dry mustard powder
1/8 teaspoon cayenne pepper
4 tablespoons sweet relish
1/2 cup ketchup
2 tablespoons barbecue sauce
1 teaspoon Worcestershire sauce
1/4 of a red onion, roughly chopped
1 cup vegetable oil

METHOD

1. Place all ingredients, except oil, into the blender jar.
2. Place the lid on the blender jar with the filler cap removed.
3. Set blender speed to 10 then slowly pour the oil in through the filler cap opening and continue to blend until dressing is thick. Taste and adjust seasonings if desired.
4. Store in an airtight container in the refrigerator up to 1 week.

TIP:
The pickle relish is the secret to this recipes' flavor, so use a brand you really trust or use homemade pickles. If your pickles are not sweet, add a bit of sugar to the ingredients. The little sweet gherkin pickles are wonderful for this.

Sage and Walnut Pesto

Makes about 2 cups

INGREDIENTS

1/2 cup fresh sage leaves
1/2 cup walnuts, toasted
The zest and juice of half of a lemon
1 teaspoon honey
3 cloves garlic
1 teaspoon kosher salt
1/2 teaspoon fresh pepper
1/4 cup Parmesan cheese, grated
1 cup walnut or vegetable oil

METHOD

1. Place all ingredients, except oil, into the blender jar.
2. Place the lid on the blender jar with the filler cap removed.
3. Set blender speed first to 4 then to 10 and slowly pour the oil through the filler cap opening until all of it has been added and pesto is thick and creamy.
4. Store refrigerated for up to 1 week or freeze for up to 3 months.

TIP:
For a lower fat version, use 1/2 cup oil and 1/2 cup water.

Old Fashioned Strawberry Milkshake

Makes about 2 cups

INGREDIENTS

1 cup strawberries cut in half, plus 2 whole berries for garnish
1/4 cup sugar
4 scoops strawberry ice cream
1/3 cup half & half
Sweetened whipped cream

METHOD

1. Place the strawberries and sugar into a medium bowl; toss well then cover and let strawberries macerate at room temperature for 1/2 hour.
2. Place strawberries and juice from bowl into the blender jar.
3. Place lid on the blender jar.
4. Set blender speed to 4 for a chunky consistency.
5. Add the ice cream and half & half to the blender jar and blend on speed 10 until smooth (use the tamper to blend ingredients if needed).
6. Pour into a glass and garnish with a whole strawberry and a spoonful of whipped cream.